

# Čoko – oranž torta



## Potrebni sastojci:

### Krema od narandže (orange curd):

- 150 g šećera
- 4 kom žumanaca (L veličina)
- 75 ml soka cijedene narandže
- 1 vrećica Dr. Oetker vanillin šećera
- 100 g maslaca

### Biskvit:

- 7 kom bjelanaca (L veličina)
- 160 g šećera
- 200 g mljevenih orahe
- 30 g hjebnih mrvica (prezle)
- 60 g mekog (glatkog) brašna
- 6 g Dr. Oetker praška za pecivo

### Fil:

- 500 g mascarpone sira
- krema od narandže (orange curd)
- 3 dl slatkog vrhnja (biljno)
- 2 vrećice Dr. Oetker Kremfix
- 200 g mliječne čokolade
- 200 g kvalitetne bijele čokolade za jelo i kuhanje
- 2 dl slatkog vrhnja (biljno)

### Krema za ukrašavanje:

- 200 g mliječne čokolade
- 100 g čokolade za kuhanje
- 270 ml slatkog vrhnja (biljno)
- 1 velika kašika milerama (30% m.m.)

## Priprema:

### Krema od narandže (orange curd):

Prvo pripremiti kremu od narandže... Krema će se kuhati na pari pa je potrebno prvo vodu zagrijati do ključanja u šerpi na kojoj ćemo kuhati kremu. Kad voda prokuha smanjiti malo temperaturu ali da voda i dalje ključa. U drugoj šerpici dobro umutiti žicom jaja i šećer i staviti da se kuhaju na pari, vodeći računa da posuda sa jajima i šećerom ne dodiruje vodu. Miješati smjesu i nakon 5 minuta dodati sok od narandže i rendanu koru narandže koju smo samljeli sa vanillin šećerom u električnom mlinčiću za kafu (ako nemate domaću narandžu, obavezno je preko noći potopite u vodi sa sodom bikarbonom). Miješati sve oko 5 minuta i krema bi već trebala da se lagano zgusne. Zatim postepeno dodavati i maslac izrezan kockice. Miješati još oko 5-7 minuta i krema je spremna. Prekriti površinu kreme prozirnrom folijom i ostaviti na hlađenje.

### Biskvit:

Pleh dimenzija 42x32 podmazati masnoćom i obložiti pek papirom. Miksati bjelanjke i kad zapjene postepeno dodati šećer uz miksanje. U umućen šaum dodati mljevene orahe, prezle, brašno i prašak za pecivo pa sve izmiješati ručno silikonskom špatulom. Smjesu ravnomjerno rasporediti na obložen pleh, poravnati i peći u prethodno zagrijanoj rerni na 150°C 20 minuta, a zatim povećati temperaturu na 170°C i peći još oko 7-8 minuta (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni). Pečen biskvit prohladiti 15 minuta, zatim pažljivo ukloniti papir za pečenje i pomoću okruglog kalupa za torte iskružiti 3 biskvita prečnika 20 cm (2 cijela i jedan sastavljen od od dvije polovine). Ostatke biskvita iskoristiti za pops kuglice.

### Fil:

Bijelu čokoladu izlomiti na manje komade u odgovarajućoj šerpici. Preliti sa 1 dl slatkog vrhnja i zagrijavati na umjerenj temperaturi uz stalno miješanje silikonskom špatulom dok se sva čokolada ne otopi. Smaknuti sa šporeta i ostaviti da se prohladi. Isto uraditi i sa mliječnom čokoladom.

Umutiti 3 dl slatkog vrhnja u posebnoj posudi do srednje čvrstoće. Dodati i 2 vrećice kremfix-a i još malo izmiksati. U drugoj posudi izmiksati mascarpone sir sa ohlađenom kremom od narandže. U tu smjesu umiješati i umućeno slatko vrhnje. Podijeliti na 2 jednaka dijela. U prvi dio dodati prohladenu smjesu sa bijelom čokoladom, a u drugi dio dodati prohladenu smjesu sa mliječnom čokoladom. Krema sjediniti silikonskom špatulom lagano prevrćući smjesu odozdo na gore. Ako vam kreme u ovom trenutku budu nešto rjeđe, ne brinite, hlađenjem će se dovoljno stegnuti.

Na tanjir ili podlogu za torte staviti pomjerljivi obruč za torte, obložiti ga acetatnom folijom ili pek papirom i redati slojeve sljedećim redoslijedom: cijeli biskvit; fil sa mliječnom čokoladom (odvojiti 3 kašike fila sa strane); biskvit sastavljen od dvije polovine; fil sa bijelom čokoladom (odvojiti 3 kašike fila sa strane); cijeli biskvit; završni sloj od mješavine od po 3 kašike filova.

Površinu torte prekriti prozirnrom folijom i ostaviti na hlađenje najmanje 6h, najbolje preko noći.

Za kremu za ukrašavanje čokolade prelići slatkim vrhnjem i zagrijavati na umjerenj temperaturi uz miješanje dok se sva čokolada ne otopi. Dodati u smjesu i veliku kašiku milerama. Sve dobro promiješati ručno, silikonskom špatulom (po želji procijediti smjesu kroz cjediljku kako bi uklonili eventualne mrvice čokolade). Ostaviti na hlađenje u frižider. Dobro ohlađenu tortu premazati čokoladnom kremom za ukrašavanje.

Za „Rudolf“ dekoraciju od obojenog fondana formirati nos, uši i oči, a rogove iscrtati na pek papiru otopljenom čokoladom sa malo ulja. Za preciznije crtanje čokoladu prebaciti u vrećicu za zamrzivač, odrezati vrh i crtati, a na dnu rogova staviti i drvene štapiće (za ražnjice) kako bi rogove lakše postavili na tortu. Ohladiti i odvojiti od papira pa pažljivo zabosti u tortu.